

## *Kupus salata sa piletinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 glavice** kupusa
- **1 veka** šargarepa
- **1** praziluk
- **2** krastavca
- **1** paradajz
- **4-5 kašika** kisele pavlake
- **1 kašika** sirceta
- **zacin** iso, biber
- **1 kašika** maslinovog ulja

#### **I još:**

- **500 g** pilecih fileta
- so
- biber
- mješavina zacina

### **Priprema**

Povrce ocistiti i oprati. Kupus naribati. Dodati tanko sjeckan praziluk, rendanu šargarepu, rendane krastavce i sitno sjeckan paradajz.

Zaciniti solju i biberom, dodati maslinovo ulje i sirce, sve promiješati, pa dodati kiselu pavlaku. Dobro izmješati.

Piletinu rezati na štapice, zaciniti po ukusu, pa peci na roštilju ili grill tavi. Kupus salatu poslužiti sa pecenim pilecim štapicima.

### **Savet**

Salata je odlična i bez pileline. Sa piletinom je odličan izbor za večeru.